

Canen

Káva

Toj Dos	Acdonej	Nacencia	Acdonej Monemod	Toj Dos Dic
<u>Stanislav Hoferek</u>	<u>Greenie knížnica</u>	<u>CC-BY-NC- ND</u>	<u>'AA (<u>'C'T'C'M</u>)</u>	<u>Stanislav Hoferek</u>

A Mesjoma

O knihe

Canen N Acem Domos Jos-O Moacemen Noocdje Stemaj, Ejenn Ej Josana Dejanaea. De Mejan Mo-acem Ceten A Mo-tenaman Denac Mot, Camo, Cajdenja, Ton, Jojseten A Tsonacjdoas Dejcemant.

Káva je oveľa viac než len obľúbený nápoj, ktorý nás ráno prebúdzá. Za každou šálkou sa skrýva príbeh rastliny, ľudí, krajín, obchodu, praženia aj stáročnej kultúry.

T Mo-Tsonac Mesjoma Ceej Sodamenet Acem Jedamos Canen M Canen Nood A T Mosmet O Jedamos Coc Dmosmnne Totontem Acem Jedamos Ece Cedesta Sodacesa Jasta-O Cojnoso Coc Jojseten Dejomat A Ej Mo-acem Ceten. Ced A, Se N Dmosmnne Medecseden Arabica A Robusta, Ece A Tatad Mo-tenaman De Cojanectna Canen, Eced Cojnoso D Jojseten Ojdonc A Ece Teta Odoj Tejad Cojejt A Dojona.

Táto krátka kniha vás prevedie svetom kávy od kávovníka a jeho plodov cez pestovanie v najrôznejších kútoch sveta až po cestu zelených zŕn do pražiarní a našich šálok. Dozviete sa, aký je rozdiel medzi Arabickou a Robustou, čo sa skutočne skrýva za cibetkovou kávou, prečo zrná pri pražení pukajú a ako vzniká ich charakteristická chuť a vôňa.

Stanislav Hoferek

Canen

Krátká kniha o káve v čardame



Canen

'A. Ejen, Adon, Monto

1. Poloha, podnebie, príroda

Canen N 'A De Acem Noocdje Stemaj Nost Acem Jedamos A Concent Concent De Ejen Denos Asosoneja, Stoda De Jos-S Estejstaeja. Teta A Mojostac Acesmenet Coc Acemmena Acem Jedamos, Stoda Coc Tojnectna A Monost Tojnectna Ejen, O N Dosantost Majna Nost T Jedamos.

Káva je jedným z najobľúbenejších nápojov na svete a pochádza pôvodne z oblasti východnej Afriky, najmä z dnešnej Etiópie. Odtiaľ sa postupne rozšírila do celého sveta, najmä do tropických a subtropických oblastí, kde sú ideálne podmienky na jej pestovanie.

Canen Nood Stoda Mo-tejad Adonta – Son Anead Mo-odoj Atmemam, Odeje Snomenta A Demnota Sona. Acem Ejost A T Jass Coc Motac. „Canen Madamas“, Ejenn A Demoto Medecseden Ondanamnata Jnacastema A Mesenmesos. Medecseden Acemmena Dajjda Camo Canen Odeje Dajacejeja, Mo-deam Conocondeja, Mejctam Tem Estejstaeja.

Kávovník potrebuje špecifické podnebie – teplé prostredie bez mrazov, dostatok zrážok a stabilné teploty. Najlepšie sa mu darí v tzv. „kávovom páse“, ktorý sa nachádza medzi obratníkmi Raka a Kozorožca. Medzi najväčších producentov kávy patrí Brazília, ďalej Kolumbia, Vietnam či Etiópia.

Mosmet Canen Nood Testados-'D Daamden Mo-acem Jasta-J Edenesde, Ejenn Mesnnot Cemejenda – Tem A Jostac Motac „Canen Cemejenda“. Coc Seden A Demoto Canen Cojnoso, De Ejenn A Adejena Stemaj.

Plody kávovníka majú podobu malých červených bobúľ, ktoré pripomínajú čerešne – preto sa často nazývajú „kávové čerešne“. Vo vnútri sa nachádzajú kávové zrná, z ktorých sa pripravuje nápoj.

N 'C Ota 'CC Canen: Arabica A Robusta. Arabica N Nmoon, Dojona A Aden, Josten Ece Robusta Odeje Toton, Mo-osojac Cojejt A Odoj Domos Condecjon. Mo-domos Cajmoosno N Mamat Liberica, Ejenn Concent De Cenos Asosoneja A Odeje Mo-tejad, Toton Cojejt A Acem Cojnoso.

Existujú dva hlavné druhy kávy: Arabica a Robusta. Arabica je jemnejšia, aromatickejšia a kvalitnejšia, zatiaľ čo Robusta má výraznejšiu, horkejšiu chuť a obsahuje viac kofeínu. Menej známa je napríklad Liberica, ktorá pochádza zo západnej Afriky a má špecifickú, výraznú chuť a väčšie zrná.

Coc Senecanceja N Tejad Jos-O Mo-tejad Adejena Canen Cajmoosno Ece Canen Touba, Ejenn A Cojejt Smejce A Odeje Toton Dojona.

V Senegale je typická skôr špecifická príprava kávy známa ako Café Touba, ktorá sa ochucuje korením a má výraznú arómu.

'C. Jos-O Canen

2. História kávy

Jos-O Canen Doscaj Coc Cectos Jos. Ossa Denac Socadana T Edec Estejstaeja Cojosmena Camo, Ejenn A Ancen, Tem T Adanta N Cedesta Tomec Canen Edenesde Tomata. Canen A Cedesta Acesmenet Coc Ajaneja Acem Jedamos, O A Teta Jedamos A Adejena Ece Stemaj.

História kávy siaha do dávnych čias. Podľa legendy objavil jej účinky etiópsky pastier, ktorý si všimol, že jeho kozy sú po zjedení kávových bobúľ energickejšie. Káva sa následne rozšírila do arabského sveta, kde sa začala pestovať a pripravovať ako nápoj.

Coc Seden Jdoas A Canen Mo-ocadam Cajmoosno Stoda Coc Ejen Dam Denos A Eenos Asosoneja. Teta A Coc 'A'N. 'A'T'T Macetesta Odeje Coc Eoneja, O A Ejsan Acesmenet A Teta 'AA Canen Dejomat. T A Jo Seden Ej A Odemestojen Tedcn.

V stredoveku sa káva stala populárnou najmä v oblastiach Blízkeho východu a severnej Afriky. Odtiaľ sa v 17. storočí dostala do Európy, kde sa rýchlo rozšírila a vznikli prvé kaviarne. Tie sa stali centrami spoločenského a intelektuálneho života.

Mo-jostac A Jedamos Canen Acesmenet Coc Nonemnoja Eoneja Acem Cedaj, Stoda Coc Jenos Amejcaaja, Asosoneja A Aseja. Joses N Canen Jencementas Jon A Odeje Medecseden Acemton Jon Nost Acem Jedamos.

Postupne sa pestovanie kávy rozšírilo do kolónií európskych mocností, najmä v Južnej Amerike, Afrike a Ázii. Dnes je káva globálnym produktom a patrí medzi najobchodovanejšie komodity na svete.

'D. Sca, Mesto A Economej

3. Spracovanie, mestá a ekonomika

Mostea Dajjda Canen Odoj Domos Dmot – Cajdenodoj, Mnodas, Jojseten A Cojon. Jojseten N Cocnem, Tem Deden D T Teta Tejad Cojejt A Dojona Canen. Dmosmnne Donn Jojseten (Admnea, Seden, Mo-admnea) Nedamm Motetan Cojejt Stemaj.

Proces výroby kávy zahŕňa viacero krokov – zber, sušenie, praženie a mletie. Praženie je kľúčové, pretože práve pri ňom vzniká typická chuť a aróma kávy. Rôzne stupne praženia (svetlé, stredné, tmavé) ovplyvňujú výslednú chuť nápoja.

Canen Odeje Acemmena Economej Stoda. Acem 'A'T'T'T'T'T'T Camo Cedesta Acemmena Acem Jedamos Acdom Coc T Jedamos, Sca A Ton. Acem Jencementas Ej, Ece Mamat Starbucks, Anota Stoda Mostea Coc Jencementas Canen Tajasta.

Káva má obrovský ekonomický význam. Milióny ľudí po celom svete pracujú v jej pestovaní, spracovaní a predaji. Veľké nadnárodné spoločnosti, ako napríklad Starbucks, zohrávajú významnú úlohu v globálnom kávovom priemysle.

Canen Dejomat N Joses Tejad Ejto Mnej Cedesta Acemmena Acem Jedamos A Dejo Ece Ejen Ejt, Acdom A Ace. Canen N Tem A Stemaj, Mo-coc A Stoda Mo-tadenos Ama Dejemant A Economej.

Kaviarne sú dnes bežnou súčasťou miest po celom svete a slúžia ako miesta stretnutí, práce aj oddychu. Káva je tak nielen nápoj, ale aj dôležitý prvok modernej kultúry a ekonomiky.

'E. Dejcemant, 'CC Canen A Netamanas

4. Kultúra, druhy kávy a zaujímavosti

N Cana Mecan Adejena Canen. Medecseden Acem Adota Odeje Mo-acem Canen, Canen A Amejcaeja. Mo-acem Canen N Cedaj, Coconta Canen, Josten Ece Canen N T Tsonac Acdonej Monemod Ej Acem Cana Ste. Amejcaeja Teta Domos Son Ste Coc Mo-acem Canen.

Existuje množstvo spôsobov prípravy kávy. Medzi najznámejšie patria espresso, lungo a Americano. Espresso je silná, koncentrovaná káva, zatiaľ čo lungo je jej dlhšia verzia s väčším množstvom vody. Americano vzniká pridaním horúcej vody do espresso.

Dmosmne N A Coc Jodis Adejena Canen. Canen De Canen Ejda (Mamat Mo-acem Canen) A Adejena Mo-nost Talajm, Odeje Toton Dojona, Mo-coc Ejaa Cojsta A Nmoon Cojejt. Odoj Mo-domos Mo-dedta Somcej A Mo-domos Mo-jenos Olen Jos-O Tejad Samenjotot Canen.

Rozdiel je aj v samotnej príprave kávy. Káva z kávovaru (napríklad espresso) sa pripravuje pod tlakom, má výraznejšiu arómu, ale zároveň čistejšiu a jemnejšiu chuť. Obsahuje menej nežiaducich látok a menej ťažkých olejov než klasická zalievaná káva.

Momo, Motac. „Osmaneja Camo“ (Samenjotot Canen) Odoj Domos Nmoon Mo-tadenos A Olen, Ejenn Ace Acdom Mo-jenos Nost Temnestotom A Nedamm Mamat Conestejma. Cojejt N Tem Acemmena, Mo-coc Mo-domos Cojsta.

Naopak, tzv. „turek“ (zalievaná káva) obsahuje viac jemných častíc a olejov, ktoré môžu pôsobiť ťažšie na trávenie a ovplyvňovať napríklad cholesterol. Chuť je síce plná, ale menej čistá.

Stoda Mostea Anota A Totmendej – Mamat Matant Totmendej Odeje Olen A Cedaj Mo-tadenos, S Teta Nmoon A Jenos Canen, Ejenn N D Acem Camo Ejost Temnestotom.

Dôležitú úlohu zohráva aj filter – napríklad papierový filter zachytáva oleje a pevné častice, čím vzniká jemnejšia a ľahšia káva, ktorá je pre mnohých ľudí lepšie stráviteľná.

Canen A Jostac Ej A Ej Dmosmnne Jondjen, Mamat Ej Testana, Mcent Ece Dejentet. Noocdje N Mamat Canen Stemaj Ej Cejem Mascarpone, Ejenn A Dede A Coc Dejentet Ece Tiramisu.

Káva sa často kombinuje aj s rôznymi ingredienciami, napríklad s mliekom, cukrom alebo dezertmi. Oblúbené sú napríklad kávové nápoje s krémom mascarpone, ktorý sa používa aj v dezertoch ako tiramisu.

Amotcej Canen Odeje Jen Onajta A Mo-domos Dedta Jos. Acem Ejost N Amotcej T Josana Ece Josana, Ece Mnataman Donn Tomata A Coconta. Momo, Amotcej Canen Denem Josoda Ace Mo-dajden Sajmonot Tem Odoj Condecjon. Mejandan Sejm Camo Onajta Mo-amotcej Canen Joses Cedesta Dejana, Mo-coc Ece Cedesta Sadot Jdoas.

Pitie kávy má svoje odporúčané aj menej vhodné časy. Najlepšie je piť ju ráno alebo dopoludnia, keď pomáha zvýšiť energiu a sústredenie. Naopak, pitie kávy neskoro večer môže narušiť spánok kvôli obsahu kofeínu. Niektorí odborníci odporúčajú nepiť kávu hneď po zobudení, ale až po určitej dobe.

Netamanas N, Tem Canen N D Acem Camo Jostac Jomentajson A T Adejena Ace N Nemet De Sada Dejcemant. N A Sejm Tojnaj Canen Camo, O A Djeson Cojejt, Tecnoja A Adota. Mejan N Canen 'A De Acem Stoda Stemaj Nost Acem Jedamos, Ejenn Ej Camo O Dejcemant A Mesnena.

Zaujímavosťou je, že káva je pre mnohých ľudí každodenným rituálom a jej príprava môže byť považovaná za formu umenia. Existujú aj profesionálne súťaže baristov, kde sa hodnotí chuť, technika aj prezentácia. Celkovo je káva jedným z najvýznamnejších nápojov na svete, ktorý spája ľudí naprieč kultúrami a kontinentmi.

Tenados Canen Ejda, Ejenn Tajc 'A Tosmondejo Cojon Cojnoso A Adejena Stemaj, Tenados Mo N Acemmena Jesenje. Medecseden Cajmoosno Menodasta Canen Ejda Odeje Mamat Philips, Krups, De'Longhi, Jura, Siemens Tem Gaggia. De'Longhi Odeje Medecseden Acem Cedaj Jencementas Toj Dos Stoda Coc Ejen Camodejomat Mo-acem Canen A Tenados Canen Ejda A Odeje Acemmena Cana Coc Cana Cajdenja.

Automatický kávovar, ktorý stlačením jediného tlačidla zomelie zrná a pripraví nápoj, rozhodne nie je dominantným riešením. Medzi známe značky kávovarov patria napríklad Philips, Krups, De'Longhi, Jura, Siemens či Gaggia. De'Longhi patrí medzi najsilnejších svetových výrobcov najmä v oblasti domácich espresso a automatických kávovarov a má najväčší podiel v množstve krajín.

Testana Canen A Dmosmnne Stoda Ajemmenan Mo-acem Canen, Testana A Nentomea: Canjtete Odeje Tejad Ajemmenan Jodmen Ajemmenan Mo-acem Canen, Son Testana A Coconta Testana Nentomea ('A:'A:'A), Tem Acdom Cejem A Toton Canen Ejaa. Janstete Odoj Domos Testana (Ajemmenan 'A Monemod Mo-acem Canen A 'D-'J Monemod Testana) A Moacemen Mo-saaj Mentajan Nentomea, Tem N Nmoon A Mo-domos Jencentia. N Jasta-A N Mejandan Medecseden – Odeje Mo-acem Saaj, Cedaj Cojejt Canen (Jostac 'C Tanata Mo-acem Canen) A Acem Nmoon, Mo-acem Nentomea Dejomnea Testana Mo-odoj Saaj Nentomea, Ece Toton Cojejt Mo-acem Canen.

Mliečne kávy sa líšia najmä pomerom espresso, mlieka a peny: kapučíno má zvyčajne približne rovnaký pomer espresso, horúceho mlieka a hustej mliečnej peny (1:1:1), takže pôsobí krémovo a výrazne kávovo zároveň. latte obsahuje viac mlieka (asi 1 diel espresso a 3–5 dielov mlieka) a len tenkú vrstvu peny, preto je jemnejšie a menej intenzívne. flat white je niekde medzi – má menší objem, silnejšiu chuť kávy (často dvojité espresso) a veľmi jemnú, mikropenovú štruktúru mlieka bez hrubej peny, čo zvýrazňuje chuť espresso.

Atmemam Canen A Dmosmnne Mekan Adejena A Jencentia Cojejt: Atmemam Canen N Tejad Son Canen Mo-son A Odejna Ej Atmemam, Jostac Mo-coconta Mo-atmemam A Docce. Mo-son Jojden A Adejena Nojononcanje Canen Coc Mo-son Ste ('O-'C'E Ajooc), Odeje Nmoon, Mo-domos Tajoc Cojejt A Domast Coconta (Jostac A Mo-coconta Ste Ece Testana). Atmemam Janstete Ej Mo-acem Canen Ej Acem Cana Mo-son Testana A Atmemam (Ajemmenan 'A:'D A Domos), Tem N Cejem A Cejstna, Josten Ece Canjmonos Ece Dacemotsej Canen Stemaj Odoj Dacemotsej Atmemam, Testana A Jostac A Mcent Tem Sojonoton, S Teta Coconta, Dejentet Stemaj.

Ladové kávy sa líšia spôsobom prípravy aj intenzitou chuti: Iced coffee je klasická horúca káva ochladená a podávaná s ľadom, často zriedená topiacimi sa kockami. Cold brew sa pripravuje lúhovaním kávy v studenej vode (8–24 hodín), má jemnejšiu, menej kyslú chuť a býva koncentrovanejšia (často sa riedi vodou alebo mliekom). Iced latte kombinuje espresso s veľkým množstvom studeného mlieka a ľadu (približne 1:3 a viac), takže je krémové a osviežujúce, zatiaľ čo frappé alebo mixované kávové nápoje obsahujú rozmixovaný ľad, mlieko a často aj cukor či sirupy, čím vzniká hustejší, dezertný nápoj.

Mo-condecjon Canen Acemseta Odoj Ajemmenan 'D% Concent Cana Condecjon. Condecjon N Tatad Camanadas Canen Nood Mo Ostomosto. Mejandan Teja Dosa Tem Tomata Stemaj Odoj Domos Condecjon Ece Cedaj Canen.

Bezkofeínová káva väčšinou obsahuje približne 3% pôvodného množstva kofeínu. Kofeín je prirodzená ochrana kávovníku proti škodcom. Niektoré čaje či energetické nápoje obsahujú viac kofeínu ako silná káva.

Sodacesa Canen A Teta Mo-acem Tsenemo Mo-adota Coc Canen Cemejenda, Ejenn A Nacemnes Coc Jedamos A Cedesta Jos De T Donn Canen Nood. Cedesta Moacemen Macetesta Teta Nojcot Mosmet, Ejenn Tadenos Cemejenda A Cajdenodoj, Sca A Odoj Tsenemo A Mnodas, Sojtos A Jamasam Coc Acem Jedamos. Jasta-O Canen Cojnoso Oast Jostac Acem 'A'T'T'T' Acemmena Centos Ste Sajana Coc Jojseten Dejomat, O A Ossa Docnos Nojtnojel Jojseten, Necat Ace A Cedesta Cojon. Ajadan A Odeje Coc Canen Dejomat, O Canen Camo Ced Cana Canen Dantasta Coc Canen Ejda, Son Ste Mo-nost Talajm Samenjotot O Cejstna Cojon Canen A Coc Mo-acem Ceten Samenjotot Dojona Canen – Ajadan Mo-sodaca Tsonac Sodacesa, Ejenn A Teta 'A Mo-acem Tsenemo.

Cesta kávy sa začína malým semienkom ukrytým v kávovej čerešni, ktoré sa zasadí do pôdy a po čase z neho vyrastie kávovník. Po niekoľkých rokoch začne rodiť plody, ktorých zrelé čerešne sa zbierajú, spracúvajú a ich semená sa sušia, triedia a posielajú do sveta. Zelené kávové zrná putujú často tisíce kilometrov loďou do pražiarne, kde sa podľa požadovaného profilu upražia, nechajú odpočinúť a následne pomelú. Nakoniec sa dostanú do kaviarne, kde barista správne množstvo kávy vloží do kávovaru, horúca voda pod tlakom pretečie cez čerstvo pomletú kávu a do šálky natečie voňavé lungo – posledná zastávka dlhej cesty, ktorá sa začala jediným malým semienkom.

Cojanectna Canen N Mo-toc, Mo-coc Jostac N Tsamoc Tened, Ece N Canen Cemejenda Acem Tad Coc Cojanectna Coccassojne. Cojanectna A Tatad Moacemen Josten Odeje 'A Cemejenda, Mo N Tsamoc Stoda Motadenos Odoj Onam.

Cibetková káva je drahá, ale často je to podvod, ak sú kávové čerešne natláčané do cibetiek násilím. Cibetka si prirodzene len občas zoberie jednu čerešňu, nie je to dôležitá časť ich stravy.

N Canen Jedamos Nost Cojca Jedamos, Mamat Nost Hawaii, Tenerife Tem Coc Jajammneja. 'A Mo-acem Ceten Canen Ace N Motetan Acdom Acem 'A'T'T'T' Mo-acem Canen Mosmet A Acem Cana Jeda Acdom.

Existujú kávy pestované na sopečných pôdach, napríklad na Havaji, Tenerife či v Indonézii. Jedna šálka kávy môže byť výsledkom práce tisícov drobných kávových plodov a veľkého množstva ručnej práce.